

ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
2019-2020 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAİR YARIYILI DERS PROGRAMI (N.Ö) İKMEP

GÜN	I. SINIF					II. SINIF			
	Giriş-Çıkış Saati	DERS KODU	DERSİN ADI	Dersi veren Öğretim Elemanı	Derslik	DERS KODU	DERSİN ADI	Dersi veren Öğretim Elemanı	Derslik
P A Z A R T E S İ	08.30-09.20								
	09.30-10.20								
	10.30-11.20	ATB1802	Atatürk İlk. ve İlk.Tarihi II	Öğr.Gör. Tuğba ÇALIŞKAN	LAB I	SGP2804	Çevre Koruma	Öğr.Gör. Selma ATABEY	Z21
	11.30-12.20	ATB1802	Atatürk İlk. ve İlk.Tarihi II	Öğr.Gör. Tuğba ÇALIŞKAN	LAB I	SGP2804	Çevre Koruma	Öğr.Gör. Selma ATABEY	Z21
							Akademik Danışmanlık	Dr.Öğr.Üyesi İsa ÇELİK/Dr.Öğr.Üyesi Gülay ÖZALTIN	TÜRKER
	13.30-14.20	TOI1004	Kat Hizmetlerinde Temizlik İşlemi	Öğr.Gör. Hacı Ahmet ÇAKIR	Z21	TOI2508	Otelcilik Otomasyon Sistemleri II Kısım-I Ön Büro Paket Prog.	Dr.Öğr.Üyesi Gülay ÖZALTIN	LAB II
	14.30-15.20	TOI1004	Kat Hizmetlerinde Temizlik İşlemi	Öğr.Gör. Hacı Ahmet ÇAKIR	Z21	TOI2508	Otelcilik Otomasyon Sistemleri II Kısım-I Ön Büro Paket Prog.	Dr.Öğr.Üyesi Gülay ÖZALTIN	LAB II
	15.30-16.20	TOI1002	Turizm Ekonomisi	Öğr.Gör. Hacı Ahmet ÇAKIR	Z21	TOI2508	Otelcilik Otomasyon Sistemleri II Kısım-I Ön Büro Paket Prog.	Dr.Öğr.Üyesi Gülay ÖZALTIN	LAB II
16.30-17.20	TOI1002	Turizm Ekonomisi	Öğr.Gör. Hacı Ahmet ÇAKIR	Z21					
S A L I	08.30-09.20	TOI1008	Yiyecek-İçecek Servisi II	Öğr.Gör. Selim İŞİK	BAR				
	09.30-10.20	TOI1008	Yiyecek-İçecek Servisi II	Öğr.Gör. Selim İŞİK	BAR				
	10.30-11.20	TOI1008	Yiyecek-İçecek Servisi II	Öğr.Gör. Selim İŞİK	BAR	TOI2008	Ön Büroda Raporlama İşl.	Doç.Dr. Ali TÜRKER	208
	11.30-12.20	TOI1008	Yiyecek-İçecek Servisi II	Öğr.Gör. Selim İŞİK	BAR	TOI2008	Ön Büroda Raporlama İşl.	Doç.Dr. Ali TÜRKER	208
			Akademik Danışmanlık	Öğr.Gör. Selim İŞİK			Akademik Danışmanlık	Dr.Öğr.Üyesi İsa ÇELİK	
	13.30-14.20	TOI1008	Yiyecek-İçecek Servisi II	Öğr.Gör. Selim İŞİK	Z21	TOI2508	Otelcilik Otomasyon Sistemleri II Kısım-I Ön Büro Paket Prog.	Dr.Öğr.Üyesi Gülay ÖZALTIN	LAB II
	14.30-15.20	TOI1008	Yiyecek-İçecek Servisi II	Öğr.Gör. Selim İŞİK	Z21	TOI2508	Otelcilik Otomasyon Sistemleri II Kısım-I Ön Büro Paket Prog.	Dr.Öğr.Üyesi Gülay ÖZALTIN	LAB II
	15.30-16.20					TOI2508	Otelcilik Otomasyon Sistemleri II Kısım-I Ön Büro Paket Prog.	Dr.Öğr.Üyesi Gülay ÖZALTIN	LAB II
16.30-17.20									
Ç A R Ş A M B A	08.30-09.20	YDB1802	İngilizce II	Öğr.Gör. Derya BAĞ	Z21	TOI2006	Barda Servis	Öğr.Gör. Selim İŞİK	BAR
	09.30-10.20	YDB1802	İngilizce II	Öğr.Gör. Derya BAĞ	Z21	TOI2006	Barda Servis	Öğr.Gör. Selim İŞİK	BAR
	10.30-11.20	TOI1006	Tur Ope. ve Sey. Acenteciliği	Doç.Dr. Ali TÜRKER	Z21	TOI2006	Barda Servis	Öğr.Gör. Selim İŞİK	BAR
	11.30-12.20	TOI1006	Tur Ope. ve Sey. Acenteciliği	Doç.Dr. Ali TÜRKER	Z21	TOI2006	Barda Servis	Öğr.Gör. Selim İŞİK	BAR
			Akademik Danışmanlık	Öğr.Gör. Selim İŞİK			Akademik Danışmanlık	Dr.Öğr.Üyesi Gülay ÖZALTIN	TÜRKER
	13.30-14.20	TOI1010	Konuk Giriş -Çıkış İşlemleri	Dr.Öğr.Üyesi Gülay ÖZALTIN	Z21	MUH2810	Maliyet Muhasebesi	Doç. Dr. Ozan KAYA	305
	14.30-15.20	TOI1010	Konuk Giriş -Çıkış İşlemleri	Dr.Öğr.Üyesi Gülay ÖZALTIN	Z21	MUH2810	Maliyet Muhasebesi	Doç. Dr. Ozan KAYA	305
	15.30-16.20					MUH2810	Maliyet Muhasebesi	Doç. Dr. Ozan KAYA	305
16.30-17.20					MUH2810	Maliyet Muhasebesi	Doç. Dr. Ozan KAYA	305	
P E R Ş E M B E	08.30-09.20	TDB1802	Türk Dili II	Uzaktan Eğitim Merkezi	LAB I				
	09.30-10.20	TDB1802	Türk Dili II	Uzaktan Eğitim Merkezi	LAB I	BSD1900	Beden Eğitimi (Bölüm Dışı Seçmeli)	Öğr.Gör.Kamil TÜRKÖZ	SAHA
	10.30-11.20					BSD1900	Beden Eğitimi (Bölüm Dışı Seçmeli)	Öğr.Gör.Kamil TÜRKÖZ	SAHA
	11.30-12.20					BSD1900	Beden Eğitimi (Bölüm Dışı Seçmeli)	Öğr.Gör.Kamil TÜRKÖZ	SAHA
							Akademik Danışmanlık	Doç. Dr. Ozan KAYA	
	13.30-14.20	İŞG1902	İş sağlığı ve güvenliği	Öğr.Gör. Mete ERDOĞAN	Z21	İŞY2808	Kalite Yönetim Sistemleri	Öğr.Gör. Selma ATABEY	208
	14.30-15.20	İŞG1902	İş sağlığı ve güvenliği	Öğr.Gör. Mete ERDOĞAN	Z21	İŞY2808	Kalite Yönetim Sistemleri	Öğr.Gör. Selma ATABEY	208
	15.30-16.20					TOI2510	Konukla İletişim	Doç. Dr. Ozan KAYA	208
16.30-17.20					TOI2510	Konukla İletişim	Doç. Dr. Ozan KAYA	208	
C U M A	08.30-09.20					TOI2002	Mesleki Yabancı Dil II (İng)	Öğr.Gör. Derya BAĞ	208
	09.30-10.20					TOI2002	Mesleki Yabancı Dil II (İng)	Öğr.Gör. Derya BAĞ	208
	10.30-11.20					TOI2006	Barda Servis	Öğr.Gör. Selim İŞİK	208
	11.30-12.20					TOI2006	Barda Servis	Öğr.Gör. Selim İŞİK	208
							Akademik Danışmanlık	Doç. Dr. Ozan KAYA	
	13.30-14.20					TOI2010	Turizm Coğrafyası 2	Dr.Öğr.Üyesi İsa ÇELİK	208
	14.30-15.20					TOI2010	Turizm Coğrafyası 2	Dr.Öğr.Üyesi İsa ÇELİK	208
	15.30-16.20					TOI2512	Meslek Etiği	Dr.Öğr.Üyesi İsa ÇELİK	208
16.30-17.20					TOI2512	Meslek Etiği	Dr.Öğr.Üyesi İsa ÇELİK	208	

ORTACA MESLEK YÜKSEKOKULU
OTEL LOKANTA VE İKRAM HİZMETLERİ BÖLÜMÜ AŞÇILIK PROGRAMI
2019-2020 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI BAHAR YARIYILI DERS PROGRAMI

GÜN	I. SINIF					II. SINIF				
	Giriş-Çıkış Saati	DERS KODU	DERSİN ADI	Dersi veren Öğretim Elemanı	Derslik	DERS KODU	DERSİN ADI	Dersi veren Öğretim Elemanı	Derslik	
P A Z A R T E S İ	08.30-09.20	AŞÇ1004	Mutfak Planlama	Öğr.Gör. Selma ATABEY	Z03	AŞÇ2504	Süsleme Sanatı	Öğr.Gör. Egem ZAĞRALI ÇAKIR	208	
	09.30-10.20	AŞÇ1004	Mutfak Planlama	Öğr.Gör. Selma ATABEY	Z03	AŞÇ2504	Süsleme Sanatı	Öğr.Gör. Egem ZAĞRALI ÇAKIR	208	
	10.30-11.20	ATB1802	Atatürk İlk. ve İlk Tarihi II	Öğr.Gör. Tuğba CALISKAN	LAB I	AŞÇ2504	Süsleme Sanatı	Öğr.Gör. Egem ZAĞRALI ÇAKIR	208	
	11.30-12.20	ATB1802	Atatürk İlk. ve İlk Tarihi II	Öğr.Gör. Tuğba CALISKAN	LAB I	AŞÇ2504	Süsleme Sanatı	Öğr.Gör. Egem ZAĞRALI ÇAKIR	208	
	13.30-14.20	AŞÇ1004	Mutfak Planlama	Öğr.Gör. Hacı Ahmet ÇAKIR	Z03	BSD1900	Beden Eğitimi (Bölüm Dışı Seçmeli)	Öğr.Gör. Kamil TÜRKÖZ	SAHA	
	14.30-15.20	AŞÇ1004	Mutfak Planlama	Öğr.Gör. Selma ATABEY	Z03	BSD1900	Beden Eğitimi (Bölüm Dışı Seçmeli)	Öğr.Gör. Kamil TÜRKÖZ	SAHA	
	15.30-16.20	AŞÇ1004	Mutfak Planlama	Öğr.Gör. Selma ATABEY	Z03	BSD1900	Beden Eğitimi (Bölüm Dışı Seçmeli)	Öğr.Gör. Kamil TÜRKÖZ	SAHA	
	16.30-17.20									
	08.30-09.20					ASC2002	Pastane Ürünleri	Öğr.Gör. Selma ATABEY	MUTFAK	
	09.30-10.20					ASC2002	Pastane Ürünleri	Öğr.Gör. Selma ATABEY	MUTFAK	
10.30-11.20					ASC2002	Pastane Ürünleri	Öğr.Gör. Selma ATABEY	MUTFAK		
11.30-12.20					ASC2002	Pastane Ürünleri	Öğr.Gör. Selma ATABEY	MUTFAK		
13.30-14.20	TDB1802	Türk Dili II	Uzaktan Eğitim Merkezi	LAB I	ASC2002	Pastane Ürünleri	Öğr.Gör. Selma ATABEY	208		
14.30-15.20	TDB1802	Türk Dili II	Uzaktan Eğitim Merkezi	LAB I	ASC2002	Pastane Ürünleri	Öğr.Gör. Selma ATABEY	208		
15.30-16.20	BIP1802	Bilgi ve İletişim Teknolojisi II	Uzaktan Eğitim Merkezi	LAB I						
16.30-17.20	BIP1802	Bilgi ve İletişim Teknolojisi II	Uzaktan Eğitim Merkezi	LAB I						
C A R Ş A M B A	08.30-09.20	AŞÇ1002	Pişirme Yöntemleri2 A	Öğr.Gör. Egem ZAĞRALI ÇAKIR	MUTFAK					
	09.30-10.20	AŞÇ1002	Pişirme Yöntemleri2 A	Öğr.Gör. Egem ZAĞRALI ÇAKIR	MUTFAK					
	10.30-11.20	AŞÇ1002	Pişirme Yöntemleri2 A	Öğr.Gör. Egem ZAĞRALI ÇAKIR	MUTFAK	AŞÇ2008	Mesleki Yabancı Dil II	Öğr.Gör. Derya BAĞ	Z03	
	11.30-12.20	AŞÇ1002	Pişirme Yöntemleri2 A	Öğr.Gör. Egem ZAĞRALI ÇAKIR	MUTFAK	AŞÇ2008	Mesleki Yabancı Dil II	Öğr.Gör. Derya BAĞ	Z03	
	13.30-14.20	YDB1802	İngilizce II	Öğr.Gör. Derya BAĞ	Z03	ASC2004	Dünya Mutfaqları	Öğr.Gör. Hacı Ahmet ÇAKIR	208	
	14.30-15.20	YDB1802	İngilizce II	Öğr.Gör. Derya BAĞ	Z03	ASC2004	Dünya Mutfaqları	Öğr.Gör. Hacı Ahmet ÇAKIR	208	
	15.30-16.20					ASC2006	Mutfak Çeşitleri	Öğr.Gör. Hacı Ahmet ÇAKIR	208	
16.30-17.20										
P E R Ş E M B E	08.30-09.20	ASC1002	Pişirme Yöntemleri2 B	Öğr.Gör. Egem ZAĞRALI ÇAKIR	MUTFAK					
	09.30-10.20	ASC1002	Pişirme Yöntemleri2 B	Öğr.Gör. Egem ZAĞRALI ÇAKIR	MUTFAK					
	10.30-11.20	ASC1002	Pişirme Yöntemleri2 B	Öğr.Gör. Egem ZAĞRALI ÇAKIR	MUTFAK					
	11.30-12.20	ASC1002	Pişirme Yöntemleri2 B	Öğr.Gör. Egem ZAĞRALI ÇAKIR	MUTFAK					
	13.30-14.20	SGP1804	Cevre Koruma	Dr.Öğr.Üyesi Ozan KAYA	Z03	ASC2004	Dünya Mutfaqları	Öğr.Gör. Hacı Ahmet ÇAKIR	MUTFAK	
	14.30-15.20	SGP1804	Cevre Koruma	Dr.Öğr.Üyesi Ozan KAYA	Z03	ASC2004	Dünya Mutfaqları	Öğr.Gör. Hacı Ahmet ÇAKIR	MUTFAK	
15.30-16.20	İŞG1902	İş Sağlığı ve Güvenliği	Öğr. Gör. Mete ERDOĞAN	Z03	ASC2004	Dünya Mutfaqları	Öğr.Gör. Hacı Ahmet ÇAKIR	MUTFAK		
16.30-17.20	İŞG1902	İş Sağlığı ve Güvenliği	Öğr. Gör. Mete ERDOĞAN	Z03	ASC2004	Dünya Mutfaqları	Öğr.Gör. Hacı Ahmet ÇAKIR	MUTFAK		
C U M A	08.30-09.20	AŞÇ1002	Pişirme Yöntemleri2 A	Öğr.Gör. Egem ZAĞRALI ÇAKIR	Z03					
	09.30-10.20	AŞÇ1002	Pişirme Yöntemleri2 B	Öğr.Gör. Egem ZAĞRALI ÇAKIR	Z03	ASC2502	Konuk İlişkileri	Dr.Öğr.Üyesi İsa ÇELİK	314	
	10.30-11.20	TOI1802	Konuk İletişimi	Öğr.Gör. Egem ZAĞRALI ÇAKIR	Z03	ASC2502	Konuk İlişkileri	Dr.Öğr.Üyesi İsa ÇELİK	314	
	11.30-12.20	TOI1802	Konuk İletişimi	Öğr.Gör. Egem ZAĞRALI ÇAKIR	Z03	ASC2502	Konuk İlişkileri	Dr.Öğr.Üyesi İsa ÇELİK	314	
	13.30-14.20	TOI1802	Konuk İletişimi	Öğr.Gör. Egem ZAĞRALI ÇAKIR	Z03	ASC2006	Mutfak Çeşitleri	Öğr.Gör. Hacı Ahmet ÇAKIR	MUTFAK	
	14.30-15.20	ASC1006	Menü Planlama 1	Öğr.Gör. Selim İŞİK	Z03	ASC2006	Mutfak Çeşitleri	Öğr.Gör. Hacı Ahmet ÇAKIR	MUTFAK	
	15.30-16.20	ASC1006	Menü Planlama 1	Öğr.Gör. Selim İŞİK	Z03	ASC2006	Mutfak Çeşitleri	Öğr.Gör. Hacı Ahmet ÇAKIR	MUTFAK	
	16.30-17.20	ASC1006	Menü Planlama 1	Öğr.Gör. Selim İŞİK	Z03	ASC2006	Mutfak Çeşitleri	Öğr.Gör. Hacı Ahmet ÇAKIR	MUTFAK	